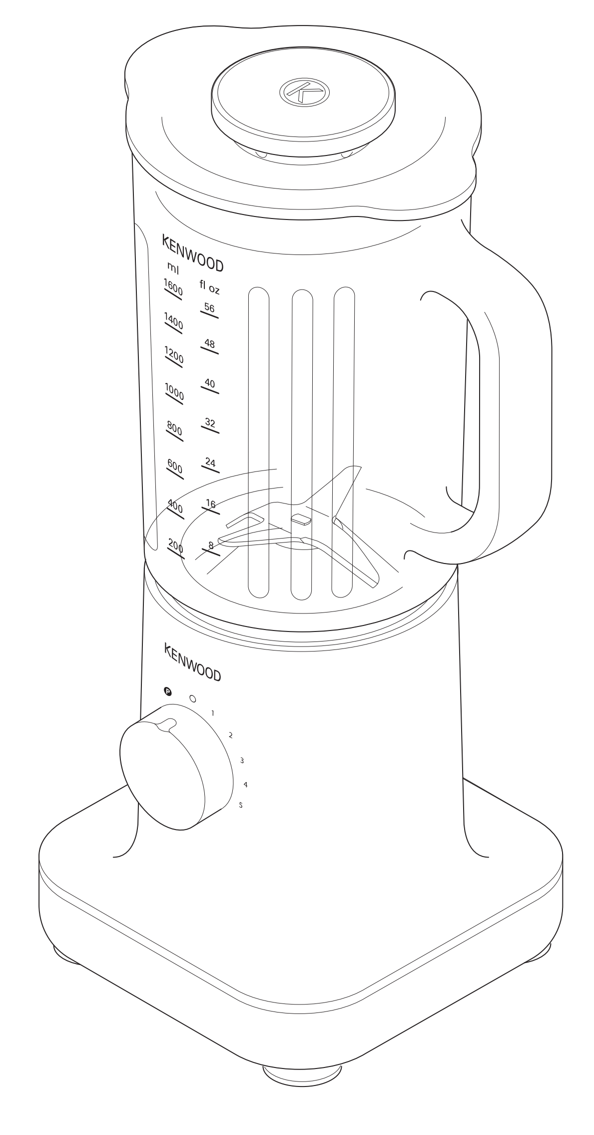
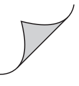
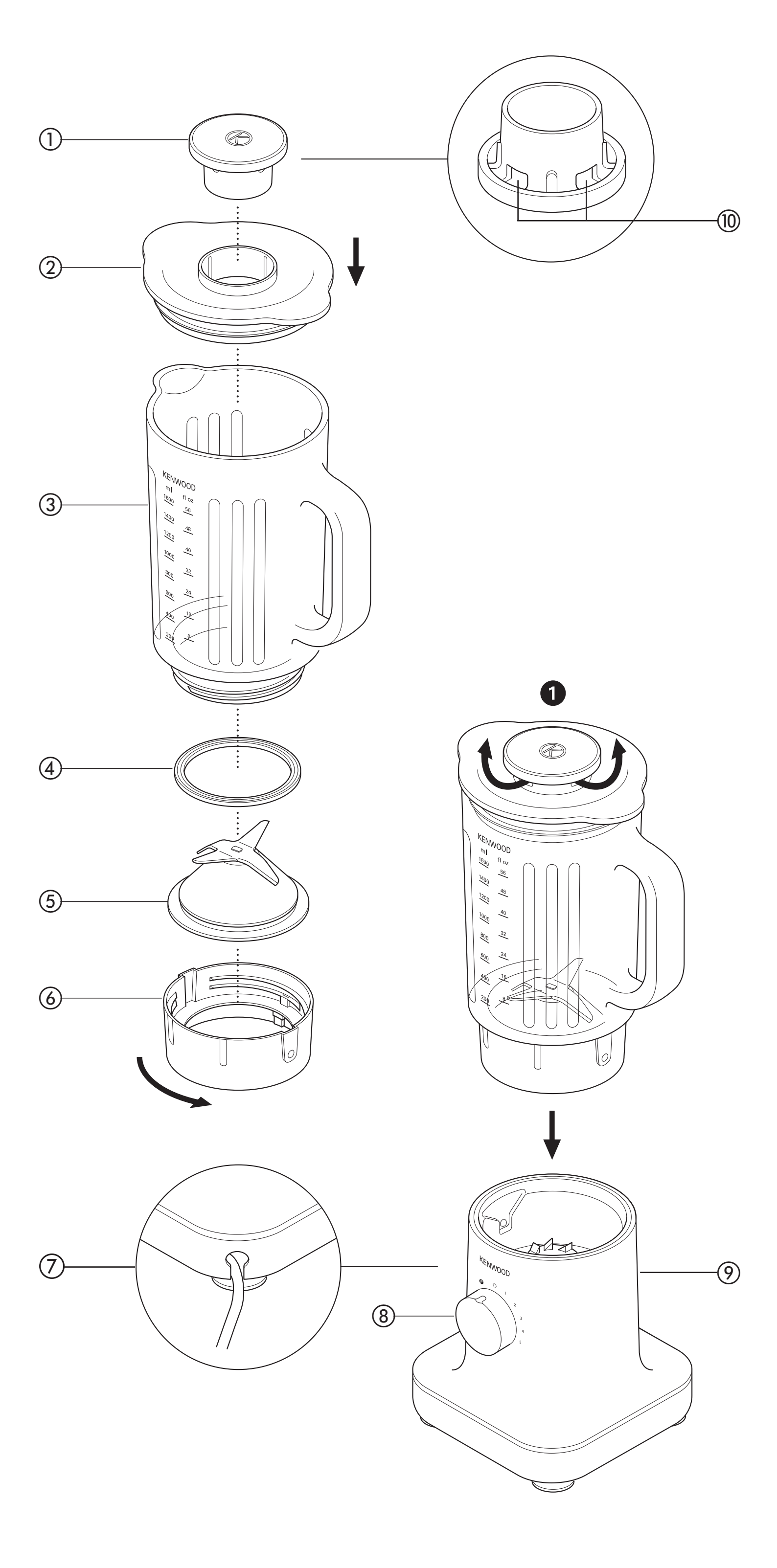
KENWOOD

BL710 series

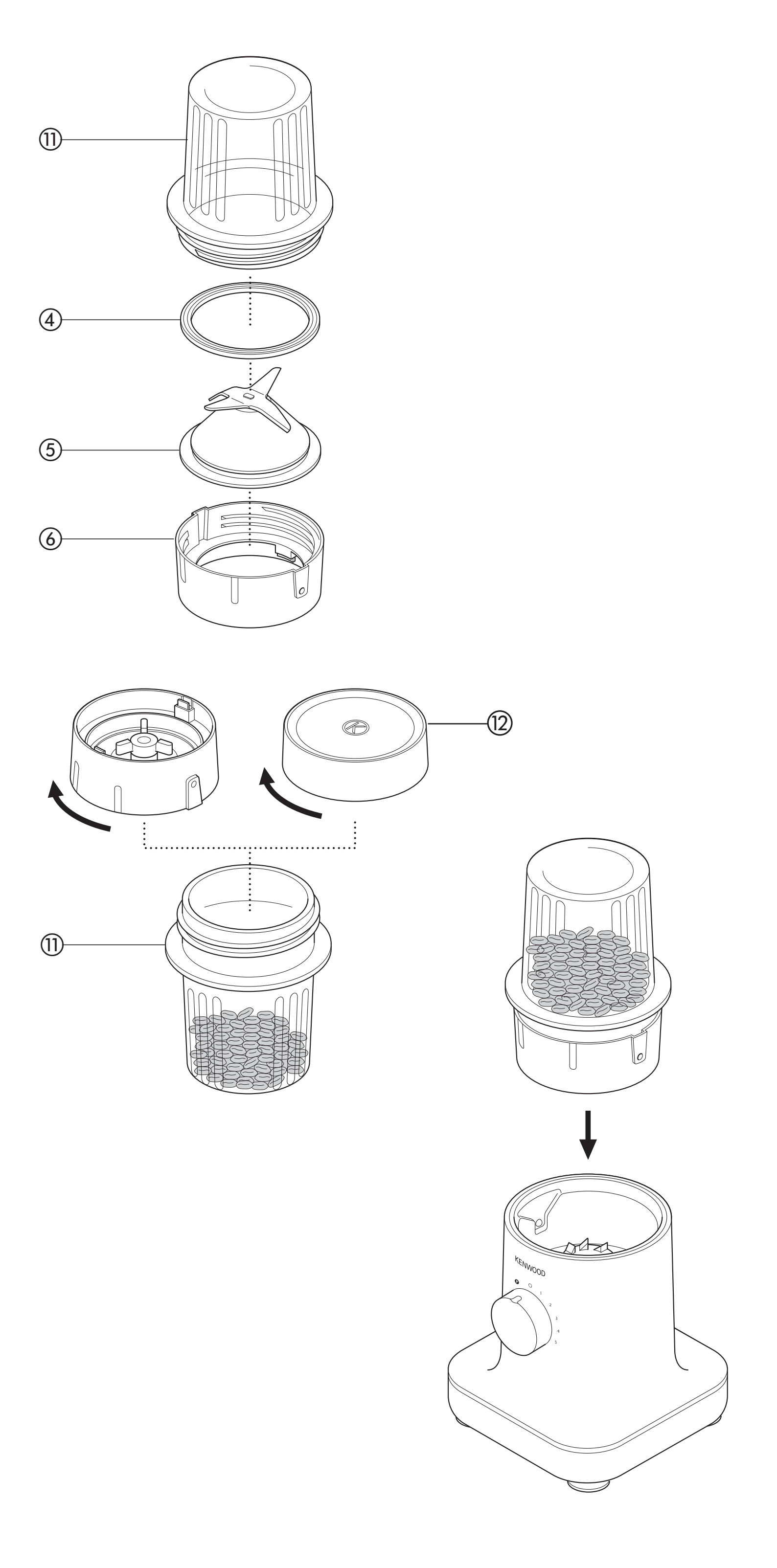
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing







①
②
③
KENWOOD
ml
fl oz
1600
56
1400
48
1200
40
1000
32
800
24
600
16
400
8
200
④
⑤
⑥
⑩
1
⑦
⑧
⑨
KENWOOD
1
2
3
4
5


⑪
④
⑤
⑥
⑫
⑪
KENWOOD
1
2
3
4
5

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

Utilisez votre mixeur pour préparer des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de la glace. Utilisez votre moulin (s'il est fourni) pour moudre des herbes, des noix, des grains de café ou pour faire des purée.

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

sécurité

IMPORTANT : INSTRUCTIONS POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES

Afin de minimiser les risques de brûlure lorsqu'il s'agit de mixer des ingrédients chauds, veuillez maintenir vos mains et autres parties du corps exposées éloignées du couvercle, pour éviter toute brûlure possible.

Les précautions suivantes doivent être observées :

- **ATTENTION : le fait de mélanger des préparations liquides très chaudes peut donner lieu à l'échappement soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage ➊.**
- **Il est vivement recommandé de laisser refroidir au préalable les préparations liquides chaudes avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le pichet).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à petite vitesse et augmentez graduellement la vitesse. Ne **MÉLANGEZ** jamais des liquides chauds en utilisant la commande Pulse.
- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faîtes très attention lorsque vous manipulez le mixeur, ceci dans la mesure où le pichet et son contenu sont très chauds.
- Faîtes très attention lorsque vous retirez le couvercle. Il est conçu pour procurer une fermeture hermétique afin d'éviter toute fuite. Si nécessaire, protégez vos mains à l'aide d'un tissu ou de manilles lorsque vous manipulez le couvercle.
- Veillez à ce que le pichet soit fermement fixé sur la base et lorsque vous le retirez du robot, guidez la base et veillez à ce qu'elle soit retirée en même temps que le pichet.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.

- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage (veuillez vous reporter au schéma ⑩).
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le pichet, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

sécurité générale

- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- **Ne fixez jamais le bloc de lames au bloc-moteur sans que le bol du mixeur ou le gobelet du moulin ne soient installés.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne faîtes fonctionner le mixeur qu'une fois le couvercle et le bouchon de remplissage en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le mixeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - évitez de dévisser accidentellement le bol ou le pichet du moulin de l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau de vitesse recommandée.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes ou plus de 30 secondes pour le moulin.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- N'utilisez pas le mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Utilisez toujours le mixeur sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

avant de brancher

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

clé

mixeur

① bouchon de remplissage
② couvercle
③ gobelet
④ bague d'étanchéité
⑤ unité porte-lames
⑥ socle
⑦ rangement du câble
⑧ commande de la vitesse et de la fonction pulse
⑨ bloc-moteur
⑩ aérations

moulin (si fourni)

⑪ pichet du moulin
⑫ couvercle du moulin

utilisation de votre mixeur

1 Installez le joint ④ sur le bloc lames ⑤ – en vous assurant est que le joint est correctement placé dans le sillon.

- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

2 Fixez l'unité porte-lames ⑤ sur la base ⑥.

3 Vissez l'unité porte-lames sur le bol – en vous assurant de bien le serrer. Reportez-vous aux représentations graphiques suivantes, sur la face inférieure de l'unité porte-lames :

🔓 - position déverrouillée

🔒 - position verrouillée

4 Mettez vos ingrédients dans le pichet.

5 Insérez bouton de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le mettre fermement en place.

6 Installez le couvercle en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

7 Insérez le mixeur sur le bloc d'alimentation.

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement installé.**

8 Branchez et sélectionnez une vitesse (reportez-vous au tableau des vitesses recommandées).

- Sélectionnez la vitesse de 1 (lente) à 5 (rapide) en tournant le bouton de contrôle. Une fois le mixage terminé, remettez le bouton en position "0" avant de retirer le mixeur.
- (P) Pulse – fait fonctionner le moteur par à-coups. La fonction 'pulse' est enclenchée aussi longtemps que le bouton est maintenu appuyé.

conseils

- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, l'appareil étant en marche, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

utilisation de votre moulin (si fourni)

1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.

2 Installez le joint ④ sur le bloc lames ⑤ – en vous assurant est que le joint est correctement placé dans le sillon.

- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

3 Fixez l'unité porte-lames ⑤ sur la base ⑥.

4 Retournez l'ensemble porte-lames. Abaissez-le dans le bocal ⑪, les lames vers le bas. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller

5 Placez le moulin sur le bloc-moteur.

6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez le bouton Pulse (impulsion) (reportez-vous au tableau des vitesses recommandées).

7 Après avoir moulu, vous pouvez remplacer l'ensemble porte-lames par le couvercle du moulin ⑫.

tableau des vitesses recommandées			
vitesse	**utilisation / aliments**	**quantité max.**	**recommandée temps de fonctionnement**
1 - 3	Mousse de lait	1 litre	10 seconde
	Mélanges légers, tels que pâtes à crêpes et milkshakes	1 litre	30 seconde
4 - 5	Préparations liquides froides Boissons et cocktails Mélanges plus épais comme les pâtés	1,6 litres	15-60 seconde
	Soupes à base de bouillon	1,2 litre	30 seconde
	Soupes à base de lait	1 litre	
	Il est vivement recommandé de laisser refroidir au préalable les préparations liquides chaudes avant de les mixer. **Cependant, si vous souhaitez traiter des préparations liquides chaudes, veuillez lire les Instructions de sécurité portant sur les préparations chaudes.**		
	Mayonnaise	3 œufs + 450 ml d'huile	60 seconde
	Boissons à base de lait frappé au yaourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée)	1 litre de liquide	30-60 seconde
5	Moulin – à utiliser pour moudre des herbes, des noix, des grains de café, préparer des plats pour bébé et des purées de fruits Viande de bœuf crue – coupée en cubes de 2,5 cm	10 g 100 g 100 g	10 seconde 30 seconde 5 seconde
(P) Touche pulse	Actionne le moteur en mode marche / arrêt. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.		
	Concassage de glace – faites fonctionner la commande pulse par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance requise.	6 cubes 120 g	30 seconde

nettoyage et entretien

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.
- Vous pouvez passer le gobelet au lave-vaisselle.

bloc-moteur

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑦.

ensemble porte-lames unité porte-lames

1 Dévissez le mixeur ou la base du moulin du bol / gobelet. Puis retirez l'unité porte-lames en poussant de bas en haut.

- **Prenez des précautions lorsque vous retirez l'ensemble porte-lames du socle.**

2 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.

3 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**

4 Laissez sécher à l'envers.

autres pièces

Lavez à la main, puis séchez.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com



40671/1